

# Scheda Tecnica Farina

## QFARGRF004 FARINA INTEGRALE GAROFALO 10X1KG

### Dati Generali

<b>Descrizione prodotto</b>	Farina integrale di grano tenero.
<b>Suggerimenti di utilizzo</b>	Ricca di fibra e di gusto è adatta per pane, pizza, biscotti, crostate e pasta fresca anche abbinata con le altre farine della linea.
<b>Ingredienti</b>	Farina integrale di grano tenero.
<b>Allergeni</b>	Contiene glutine (GRANO). Potrebbe contenere tracce di soia.
<b>Shelf life</b>	12 mesi
<b>Modalità di conservazione</b>	Conservare in luogo asciutto, preferibilmente a temperatura < di 20 °C.
<b>Paese di produzione</b>	Molito e confezionato in Italia.



### Caratteristiche chimico - fisiche

<b>Umidità</b>	≤ 15.50 %
<b>Ceneri</b>	1.3 - 1.7 % s.s
<b>Proteine (N x 5.70 % s.s)</b>	≥ 11
<b>W( Joule -4)</b>	180 - 200
<b>P/L</b>	0.80 - 1.2
<b>Falling number (sec.)</b>	250 - 400

### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per 100 g

<b>Energia</b>	<b>1334 kJ/319 kcal</b>
<b>Grassi</b>	<b>1,9 g</b>
di cui acidi grassi saturi	0 g
<b>Carboidrati</b>	<b>68 g</b>
di cui zuccheri	2,1 g
<b>Fibre</b>	<b>8,4 g</b>
<b>Proteine</b>	<b>10 g</b>
<b>Sale</b>	<b>0 g</b>

### Caratteristiche microbiologiche

<b>Carica batterica totale</b>	≤ 5x10 <sup>5</sup> ufc/g	<b>Lieviti</b>	≤ 5x 10 <sup>3</sup> ufc/g
<b>Escherichia coli</b>	< 10 ufc/g	<b>Muffe</b>	≤ 5 x 10 <sup>2</sup> ufc/g
<b>Stafilococchi coagulasi positivi</b>	≤ 25 ufc/g	<b>Coliformi totali</b>	< 5 x 10 <sup>3</sup> ufc/g
<b>Salmonella spp.</b>	Assente/25 g	<b>Bacillus Cereus</b>	< 10 ufc/g

### Specifiche logistiche

<b>Formato lotto</b>	XLABBCCDD X = stabilimento di produzione; L: acronimo di "lotto"; A: Numero della linea di insacco; BB: numero progressivo di produzione giornaliera della linea su citata; CCC: Giorno Giuliano di lavorazione; DD: Anno di lavorazione.	<b>GTIN CU</b>	8000139925283
<b>Formato scadenza CU e TU</b>	gg/mm/aa (giorno/ mese/anno) + termine minimo di conservazione + lotto + lettera stabilimento di confezionamento	<b>GTIN 14 -TU</b>	08000139925290
<b>Materiale Imballo primario</b>	carta (10 g)	<b>GTIN LU</b>	08000139214486
<b>Misure Imballo primario</b>	110 Lu x 70 La x 165 H (mm)	<b>Schema Pallet</b>	11 TU x 8 Layers
<b>Materiale Imballo secondario</b>	film termoretraibile (17 g)	<b>Altezza LU</b>	1450 mm
<b>Misure Imballo secondario</b>	400 Lu x 220 La x 155 H (mm)		

